Grand Succes de la Beurrerie de Winnipeg.

Augmentation de 60 pour cent sur les Affaires de 1897.

Elle Fonctionne sans Arret l'Hiver comme l'Ete.

La Creme y est actuellement Expediee d'une Distance de 150 milles de Winnipeg.

C'est un Veritable Klondyke pour les Cultivateurs.

Depuis quelques années nous avions compris que la saison de fabrication laitière en cette Province était trop courte pour être profitable. Afin de faire face à ce grand inconvénient, et pour atteindre un grand nombre de localités, où les cultivateurs sont trop peu nombreux ou trop épars pour soutenir un établissement local, comme aussi pour assurer l'uniformité et l'écoulement facile de la production et obtenir les résultats les plus économiques, nous avons décidé d'établir une beurrerie à Winnipeg au printemps, 1897.

L'organisation d'une beurrerie centrale, (d'après un plan nouveau), aves ses stations d'écrémage d'une part, avec l'écrémage à domicile d'autre part, avec l'expédition directe de la crême de la ferme à la beurrerie, demandait une somme considérable de capital, de travail et surtout de bonne volonté de la part des cultivateurs. Heureusement la bienveillance n'a pas fait défaut, et nous sommes heureux de constater que les cultivateurs apprécient aujourd'hui notre entreprise, et manifestent ouvertement leur satisfaction. Au nom du pro rès agricole nous les remercions.

AUX CULTIVATEURS qui sont éloignés de fabriques locales, la Beurrerie de Winnipeg offre les avantages suivants :

Elle produit un excellent beurre et facilite son expédition sur tous les marchés.

Elle cause une économie considérable d'argent, de temps et de travail au cultivateur.

1o. Le cultivateur n'a plus besoin d'acheter de barrattes, malaxeurs, tinettes, boîtes, sel, etc, de payer de frais de transport sur ce matériel, non plus que sur le beurre qui arrive au marché sous forme de crême aux frais de la Beurrerie.

2o. Elle épargne un temps précieux. Au lieu de porter tous les jours le lait à une fromagerie, ce qui demande souvent la plus grande partie d'une demie-journée, la crême nous est expédiée soit en voiture, soit en chemin de fer ou par tout autre moyen de transport une fois par semaine en hiver, denx fois le printemps l'automne, et trois fois durant les grandes chaleurs de l'été. Avec l'emploi de la glace, deux expéditions par semaine peuvent suffire même en été. En s'éntendant pour faire l'ouvrage à tour de rôle, quatre à cinq cultivateurs peuvent réduire la besogne du transport de la crême à un minimum insignifiant. Quelle somme de travail pénible n'enlève-t-on pas de la ferme avec la fabrication du beurre seulement ?

A coup sûr les fermières, nous en tiendrons compte.

3o. Elle donne de 10 à 15 pour cent de beurre de plus que chez les cultivateurs.

Il a été absolument démontré après vérification soigneusement faite, qu'une quantité donnée de crême de même qualité rend de 10 à 15 pour cent de plus de beurre à la Beurrerie de Winnipeg que chez le cultivateur. C'est chose facile à expliquer. Chez le cultivateur en général, les opérations du barrattage sont laissées au hasard des variations atmosphériques, tandis qu'à la Beurrerie, toutes les opérations sont suivies, contrôlées avec soin et exactitude.

4o. Elle réduit le coût de la fabrication au minimum.

Prenant pour base une augmentation de 15 pour cent sur le rendement en beurre, le coût de fabrication est de quatre cents par livre de beurre, livré sous forme de crême à la plus proche station de chemin de fer.

Supposons que le beurre rapporte 15 cents net au cultivateur. Le 15 pour cent de 15 cents est de 2¼ cents. Déduisez 2¼ cents de 4 cents, il reste 1¾ de cents par livre, que le cultivateur paye pour la fabrication de son beurre. Voilà d'où viennent les profits.

5o. Elle aide beaucoup à l'élevage du bétail.

L'écrémage à domicile est un puissant facteur dans l'élevage du bétail. L'élevage devrait être la plus importante de nos opérations agricoles et malheureusement, c'est la plus négligée parmi nous. Dans l'élevage des veaux, le succès dépend beaucoup de la qualité et de la température de la nourriture qu'on leur donne. Le lait écrémé à la beurrerie est presque toujours froid, et souvent sûr et caillé. Il va sans dire que le petit lait de fromagerie surtout quand il est froid et sûr, est nuisible à la santé des veaux. Avec l'écrémeuse à domicile, le lait écrémé est toujours doux et peut être donné aux veaux tandis qu'il est chaud, ce qui est un grand avantage.

D'un autre côté il ne faut pas perdre de vue que l'écrémage à la Beurrerie sera toujours avantageux, en ce qu'il offre un meilleur contrôle sur toutes les opérations de la laiterie.

6o. Elle a déjà contribuée considérablement à allonger la saison laitière.

D'ordinaire les beurreries et fromageries de cette Province fonctionnent de quatre à six mois, et cela quand les produits se vendent à bon marché. C'est trop court. Un cultivateur possédant un troupeau un peu considérable ne sait que faire du lait de ses vaches avant l'ouverture et après la fermeture de tels établissements. A la Beurrerie de Winnipeg, un certain nombre de cultivateurs ont déjà fourni de la crême pendant huit mois, plusieurs ont contracté pour 12 mois. Cette extension de la saison laitière est très profitable. Elle permet au cultivateur de faire produire ses vaches pendant, au moins, dix mois et de profiter de la hausse des prix des beurres frais de l'hiver.

7o. Elle paie le lait et la crême d'après leur juste valeur.

C'est le seul établissement de cette province qui ait adopté la nouvelle mais juste méthode de payer le lait d'après sa richesse en matière grasse.

Puisque les beurreries et fromageries n'achètent pas le lait, mais ce qu'il contient de matière grasse dans le cas des beurreries, et de matières solides dans le cas de fromageries ; puisqu'il existe une différence considérable dans la richesse du lait des divers troupeaux, différence qui varie selon les races, les soins, la nourriture, la négligence et même la fraude, il s'en suit que la méthode de payer le lait d'après son poids est absurde, et n'a plus raison d'être. Voyons un peu l'injustice de ce procédé. Nous avions fait la répartition des sommes d'argent qui revenaient aux patrons de l'une de nos stations d'écrémage. D'après la méthode de distribution généralement en usage, chaque fournisseur aurait reçu 69 cents par 10 livres de lait. Avec la nouvelle méthode le patron No. 2 reçut 82 cents par 100 livres de lait, et le patron No. 6 reçut 52 cents, soit une différence de 30 cents par 100 livres de lait. Avec l'ancienne méthode, le fournisseur No. 2 aurait perdu 13 cents par 100 livres de lait, et nous aurions payé au fournisseur No. 6, 19 cents par 100 livres de lait en plus qu'il n'avait droit de recevoir. Quels progrès peut-on espérer avec l'emploi de tels procédés ? Peut-on s'attendre qu'un cultivateur fasse des dépenses pour améliorer son troupeau, se donne du tracas pour le comfort, la nourriture de ses vaches, le soin du lait, etc., quand il est convaincu que son voisin moins soigneux, bénéficiera du frais de ses dépenses et de son travail ? Inutile d'y songer ! Pour cette raison, et pour d'autres que je ne mentionnerai pas ici, l'industrie laitière est restée inerte.

Depuis dix ans c'est la même évolution routinière sans avancement ni progrès. Il faut donc payer le lait d'après sa richesse, dans les beurreries et les fromageries.

La paroisse de Ste-Agathe, guidée par son digne curé, si dévoué aux intérêts spirituels et temporels de ses ouailles, fut la première à adopter cette importante amélioration. Elle en fut de suite généreusement récompensée, car en l'année 1898, le rendement en beurre de la station d'écrémage de Ste-Agathe excéda celui de toutes les beurreries centrifuges de cette province. Voilà pour le lait, voyons maintenant l'épreuve de la crême.

8o. Une autre amélioration importante, inaugurée par la Beurrerie de Winnipeg, est l'épreuve de la crême par une nouvelle méthode entièrement différente de celle employée dans les autres beurreries.

Il est toujours facile de copier les procédés depuis longtemps établis, mais, il est plus difficile d'en éviter les défauts.

Le côté faible des beurreries du Manitoba, et de l'Ouest, c'est la méthode suivie pour prendre les échantillons de crême, et en faire l'épreuve. Les résultats de cette épreuve varient considérablement d'un jour à l'autre (20 à 30 et même 40 pour cent) et causent beaucoup de mécontentements chez les fournisseurs. Afin d'éviter ces défauts, nous avons ignoré complètement les méthodes pratiquées ailleurs, nous en avons adopté une qui nous a donné des résultats remarquables par leur uniformité ; ce qui est une grande satisfaction pour nos fournisseurs et pour nous.

8o. La Beurrerie de Winnipeg offre aussi de grands avantages aux patrons des autres beurreries et fromageries. Avant l'ouverture et après la fermeture des établissements locaux, nous sommes heureux d'offrir aux fournisseurs de lait, tous les avantages de la fabrication d'hiver. Nous recevons actuellement de la crême des patrons des autres beurreries.

Aux fromageries qui voudraient pratiquer le système combiné de la fabrication du beurre et du fromage, nous nous mettons à leur disposition. Avec peu de dépenses elles se mettraient en état de fabriquer soit l'un ou l'autre de ces deux produits, selon les saisons, le désirs des patrons, les besoins du marché, etc.

Il nous reste à présent à traiter la partie la plus intéressante de notre ouvrage, c'est à dire, les recettes. Il est impossible de mentionner les noms de tous nos fournisseurs de crême, nous en citerons quelques-uns, qui sont probablement les plus anciens et les mieux connus de notre population.